

Утверждаю:  
Директор МБОУ СОШ 1  
Л.Н.Багмат  
2021г

**Программа  
производственного контроля  
на 2021-2026 учебные год  
1. Общие положения**

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ СОШ 1 возлагается на директора.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

- **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
- **Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
- **Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
- **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
- **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
- **Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

- **Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
- **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- **Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- **Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- **Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

## 2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду

его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

### **3. Состав программы производственного контроля.**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- 3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

### **4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.**

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

### **5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора по Иркутской области**

В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

### **6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

| <b>№ п/п</b> | <b>Наименование нормативного документа</b> | <b>Регистрационный номер</b> |
|--------------|--|------------------------------|
|--------------|--|------------------------------|

|     |  |   |
|-----|--|---|
| 1.  | «О санэпидблагополучии населения».   | ФЗ № 52 от 30.03.1999г.   |
| 2.  | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.  | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.   |
| 3.  | «О качестве и безопасности продуктов питания».   | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.  |
| 4.  | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».                           | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.   |
| 5.  | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях   | СанПиН 2.4.1. 2660-10   |
| 6.  | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».   | СанПиН 2.4.2. 2821-10   |
| 7.  | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». | СанПиН 2.4.5. 2409-08   |
| 8.  | «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».                  | СанПиН 2.4.4. 2599-10   |
| 9.  | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».  | СанПиН 2.1.4. 1074-01   |
| 10. | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».   | СанПиН 2.3.2. 1078-01   |
| 11. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».          | СП 1.1. 1058-01   |
| 12. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».          | СП 1.1. 2193-07   |
| 13. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».  | СанПиН 2.3.2. 1324-03   |
| 14. | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2  | СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03<br>СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07<br>СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |
|     |  |   |

**7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.**

**Директор**

- За организацию производственного контроля
- за профилактикой травматических и несчастных случаев
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания

**Кладовщик**

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;

- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

#### Заведующий хозяйством

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.
- за температурой воздуха в холодное время года;

#### Повар школы

- за организацией питания и качественного приготовления пищи.
- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

### 8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

| Факторы производственной среды                      | Влияние на организм человека  | Меры профилактики   |
|---|---|---|
| Зрительное напряжение при работе на компьютере      | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).   | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.                                   |
| Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.<br>При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча. | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

### 9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.

| № п/п | Профессия                      | Кол-во работающих | Характер производимых работ и вредный фактор  | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-------|--------------------------------|-------------------|---|-------------------------------------|--|
| 1.    | Педагоги: учителя, заместитель | 23                | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |

|    |  |   |   |             |                |
|----|--|---|---|-------------|----------------|
|    |  |   | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью  |             |                |
| 2. | Директор.  | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях   | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3. | Заведующий хозяйством, кладовщик, Повар, подсобный рабочий | 6 | Работы в школьных образовательных учреждениях<br>Подъём и перемещение груза вручную.  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4. | Учитель технологии   | 1 | Пыль растительного происхождения  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5. | Учитель информатики  | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях<br>Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах<br>Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6. | Уборщица служебных и производственных помещений            | 5 | Работы в школьных образовательных учреждениях<br>Синтетические моющие средства<br>Хлор и его соединения   | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7. | Учитель химии  | 1 | Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой.<br>Синтетические моющие средства   | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 8. | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий,     | 5 | Работа в школьном образовательном учреждении  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

|  |                  |  |   |  |  |
|--|------------------|--|---|--|--|
|  | Сторожа, дворник |  | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. |  |  |
|  |                  |  | Подъем и перемещение груза вручную.                               |  |  |

**10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, отдел Роспотребнадзора по Иркутской области**

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Непредвиденные ЧС: Смерчи, ураганы, наводнения; обвалы, обрушения.
6. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

**11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

| № п/п | Наименование мероприятий  | Сроки  | Ответственные        |
|-------|---|--|----------------------|
| 1     | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований  | В течение года постоянно   | Директор школы       |
| 2     | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников   | при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9       | Директор школы       |
| 3     | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.  | постоянно  | По договору          |
| 4     | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.   | ежедневно  | завхоз               |
| 5     | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.   | постоянно  | кладовщик            |
| 6     | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | 1 раз в месяц- комиссия по питанию<br>Ежедневно бракеражная комиссия | Бракеражная комиссия |
| 7.    | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с календарем прививок.  | постоянно  | Директор школы       |
| 8     | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.   | постоянно  | завхоз               |
| 9     | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.                              | постоянно  | директор школы.      |



|    |  |           |                |
|----|--|-----------|----------------|
| 10 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения. | постоянно | директор школы |
| 11 | Санпросветработа   | постоянно | завхоз         |
| 12 | Профилактика травматизма и несчастных случаев                      | постоянно | Завхоз         |

**12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.**

| Показатели исследования   | Кратность                        | Место замеров (количество замеров)   | Примечание  |
|---|----------------------------------|--|---|
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в квартал                  | 2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок  | Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда         |
| Калорийность  | 1 раз в год                      | 1 рацион, прием  | Суточный рацион, приемы пищи  |
| Содержание «С» витамина   | 2 раза в год                     | 1 блюдо  | Третьи блюда  |
| Смывы на БКПП   | 1 раз в год                      | 10 смывов - пищеблок   | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала                                  |
| - на наличие возбудителей иерсиниозов                             | 1 раз в год                      | 5-10 смывов  | Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей           |
| - на наличие яиц гельминтов                                       | 1 раз в год                      | 10 смывов  | Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) |
| Питьевая вода   | 2 раза в год                     | 1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год |   |
| Освещенность  | 1 раз в год в темное время суток | 2 помещения (по 5 точек в каждом)  |   |
| Температура воздуха   | Ежедневно (самостоятельно)       | Все помещения  |   |
| Шум   | 1 раз в год                      | 2 помещения  | Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования   |

## Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ СОШ №1

|  |  |
|--|--|
| Название объекта                                   | Школьная столовая  |
| Адрес  | Ш.Иркутск ул. Российская 3                                 |
| Размещение объекта                                 | Столовая размещена в здании школы                          |
| Холодное водоснабжение                             | Централизованное   |
| Горячее водоснабжение                              | Установлен водонагреватель                                 |
| Отопление  | Централизованное   |
| Вентиляция   | Естественная   |
| Освещение  | Комбинированное  |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал с учетом дистанции 1,5м на 80 мест |
| Доставка продуктов                                 | Автотранспорт поставщика                                   |

### Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

**План производственного контроля организации питания в МБОУ СОШ № 1**

| № п/п  | Объект контроля  | Периодичность контроля    | Ответственный исполнитель  | Учетно-отчетная документация  |
|--|--|---------------------------|--|---|
| 1  | 2  | 3                         | 4  | 5   |
| <b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b> |  |                           |  |   |
| 1.1.   | Документация поставщика на право поставок продовольствия .   | При заключении договоров  | Руководитель образовательного учреждения                             | Договор с поставщиком продуктов питания                             |
| 1.2.   | Сопроводительная документация на пищевые продукты  | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания             | Товарно-транспортные накладные.<br>Журнал бракеража сырой продукции |
| 1.3.   | Условия транспортировки  | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания             | Акт ( при выявлении нарушений условий транспортировки)              |
| <b>2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>   |  |                           |  |   |
| 2.1.   | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока. | Ежемесячно                | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания             | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции                    |
| 2.2.   | Качество готовой продукции   | Ежемесячно                | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра. | Журнал бракеража готовой продукции.                                 |
| 2.3.   | Суточная проба   | Ежедневно                 | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.            | Журнал бракеража готовой продукции.                                 |

**3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технол.**

|      |   |                   |   |
|------|---|-------------------|---|
| 3.1. | Рацион питания  | 1 раз в 10 дней   | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и технологической документации.                                | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  |
| 3.3. | Первичная и кулинарная обработка продукции.   | Каждая партия     | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  |
| 3.4. | Тепловое технологическое оборудование   | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. |
| 3.5. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд.   | Каждая партия     | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. |
| 3.6. | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной. | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. |

**4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и г**

|      |   |           |   |
|------|---|-----------|---|
| 4.1. | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. |
| 4.2. | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).                      | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. |

| <b>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</b>                        |  |                 |   |  |
|--|--|-----------------|---|--|
| 5.1.   | Условия труда. Производственная среда пищеблоков.                      | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль  |
| <b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b> |  |                 |   |  |
| 6.1.   | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них. | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль  |
| 6.2.   | Инвентарь и оборудование пищеблока.                                    | 1 раз в неделю. | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль  |
| <b>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>                                |  |                 |   |  |
| 7.1.   | Сотрудники пищеблоков  | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Медицинские книжки<br>Журнал здоровья  |
| 7.2.   | Санитарно-противоэпидемический режим.                                  | 1 раз в неделю  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.<br>Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. |
| <b>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</b>                         |  |                 |   |  |
| 8.1.   | Контингент питающихся детей  | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус    |

|      |                      |           |   |   |   |
|------|----------------------|-----------|---|---|---|
|      |                      |           |   |   | многолетней или социально незащищенной семьи. |
| 8.2. | Режим питания        | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | График приема пищи.                                     |   |
| 8.3. | Гигиена приема пищи. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Акты по проверке организации питания школьной комиссии. |   |

**ГРАФИК**  
проведения генеральной уборки столовой

| № | Мероприятия  | Сроки          |
|---|--|----------------|
| 1 | Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.  | Ежедневно      |
| 2 | Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с дезинфицирующим раствором.        | Ежедневно      |
| 3 | Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.                 | Ежедневно      |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам. | Ежедневно      |
| 5 | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.   | Ежедневно      |
| 6 | Борьба с мухами и грызунами.   | Постоянно      |
| 7 | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.   | Ежедневно      |
| 8 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон.  | 1 раз в неделю |

